



SCHOKOLADE NICHT NUR SÜSSER GENUSS

70 Prozent des weltweit gehandelten Kakaos kommt aus Westafrika. Menschenunwürdige Arbeitsbedingungen – dazu gehört auch Kinderarbeit – sind auf den Kakaoplantagen der Elfenbeinküste und Ghana üblich und werden von den Schokoladeherstellern seit Jahren bewusst in Kauf genommen. Die jahrelange Weigerung der Schokoladeindustrie, ihre Finanzflüsse offenzulegen, trägt zudem zur aktuellen Krise in der Elfenbeinküste seit den Präsidentschaftswahlen Ende 2010 bei.

ÜBERBLICK

Weltweit bauen rund 5,5 Millionen Kleinbäuerinnen und -bauern Kakao an. Etwa ein Drittel des weltweit verwerteten Kakaos stammt aus der Elfenbeinküste. Ghana ist mit fast 20 Prozent die Nummer zwei im Wettbewerb um den Kakaohandel. Nigeria, Kamerun, Indonesien, Brasilien und Ecuador produzieren den Rest. Die Kleinbauern verkaufen den Kakao an kakaoverarbeitende Unternehmen, welche Vorprodukte für die Schokoladenhersteller produzieren. Der Weltmarkt für die Kakaoverarbeitung wie für die Schokoladenproduktion wird von einigen wenigen Unternehmen beherrscht. Bei ihnen findet der Löwenanteil der Wertschöpfung statt. So entfallen nicht einmal 5 Prozent der Produktionskosten einer Tafel Schokolade auf die Kakaoanbauer.

Die sozialen und ökologischen Probleme bei der Produktion von Kakao haben in der Vergangenheit wiederholt für Schlagzeilen gesorgt: Niedrige und infolge von Preisschwankungen unsichere Einkommen, schlechte Arbeitsbedingungen und Kinderarbeit sind in den Anbaugebieten, vor allem in Westafrika, weitverbreitet. Die Verantwortung der Kakao- und der Schokoladenindustrie für die menschenunwürdigen Zustände in ihrer Zuliefererkette rückt aufgrund ihrer Marktmacht gezwungenermaßen in den Mittelpunkt der Debatte. Statt die eigene Lieferkette zu kontrollieren und gegen Missstände vorzugehen, nutzen sie die oft schwachen staatlichen Strukturen der Anbauer für eigene Vorteile und machen sich zu Komplizen und Verursachern von Menschenrechtsverletzungen.

Im Jahr 2001 hat die Kakao- und Schokoladenbranche mit dem Harkin-Engel-Protokoll eine freiwillige Selbstverpflichtung unterzeichnet und versprochen, den schlimmsten Formen von Kinderarbeit, Kinderhandel und Zwangsarbeit von Erwachsenen auf den Kakao-farmen in der Elfenbeinküste und Ghana bis 2005 ein Ende zu setzen. Darüber hinaus sollte die Industrie gemeinsam mit anderen interessierten Partnern bis zum 1. Juli 2005 Standards für eine Zertifizierung entwickeln. Die Frist wurde mehrmals verlängert, die gesetzten Ziele bis heute nicht erreicht.

Aktuelle Lage in der Elfenbeinküste im März 2011

Seit den Präsidentschaftswahlen im November 2010 streiten sich der abgewählte Präsident Gbagbo und der neue, aber machtlose Präsident Ouattara um die Macht und den Kakao. Ein Kakaoexportverbot soll dem Wahlverlierer den Geldhahn zudrehen. Verlierer sind vor allem die Bauernfamilien, die auf ihrem Kakao sitzenbleiben und keine Möglichkeit haben, die Bohnen fachgerecht zu lagern. Die Weigerung der Industrie, den Forderungen nach transparenten Finanz- und Rohstoffflüssen nachzukommen, hat schon den Bürgerkrieg 2002–2007 finanziert – und nährt nun auch diese politische Krise.

Produktions- und Lieferkette von Kakao und Schokolade



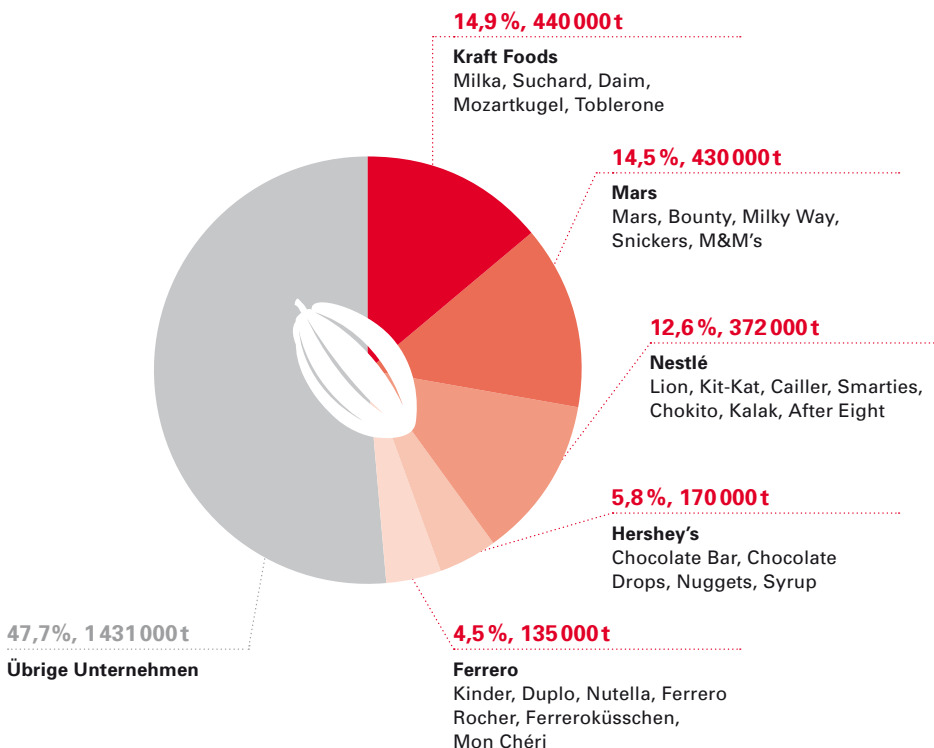
FOKUS: KINDERARBEIT

Die amerikanische Universität Tulane hat den Umsetzungsprozess des Harkin-Engel-Protokolls begleitet und zeigt anhand der gesammelten Daten erhebliche Missstände im Kakaoanbau auf: Im Jahr 2009 arbeiteten in der Elfenbeinküste rund 820 000 Kinder in der Kakaobranche. Bei rund 260 000 davon ist die Arbeit so hart, dass sie nicht mehr mit den Konventionen 138 und 182 der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) vereinbar sind. Ghana weist ähnliche Zahlen auf, obschon die Regierung bestrebt ist, ausbeuterische Kinderarbeit zu bekämpfen. Weiterhin sehr problematisch ist der Handel mit Kindern aus Mali und Burkina Faso, die zur Arbeit auf die Kakaofarmen verkauft werden. Einer der wichtigsten Gründe für die Einstellung von Kindern für die Kakaoernte ist die geringere Bezahlung: Kinder erhalten nur halb so viel wie Erwachsene. Die wichtigste Ursache von ausbeuterischer Kinderarbeit sind die niedrigen Einkommen der Bauernfamilien. Um Kinderarbeit bekämpfen zu können, verlangen die Bauern mehr Aufklärung über die schädlichen Folgen von Kinderarbeit, Kredite, um Arbeitskräfte anstellen zu können, und einen höheren Preis für ihren Kakao.

WICHTIGE AKTEURE

In der Schokoladeindustrie unterscheidet man zwischen der kakaoverarbeitenden Industrie und der Markenindustrie. Zum ersten Sektor gehören weniger bekannte Firmen wie die Schweizer Firma Barry Callebaut, der US-Gigant Cargill, ADM, Petra Foods und Blommer. Die wichtigsten Markenproduzenten sind Kraft Foods, Nestlé, Mars, Hershey's und Ferrero. Diese zehn Firmen dominieren den Kakao- und Schokolademarkt und bilden ein Oligopol. Sie hätten somit auch einen grossen Einfluss auf die Durchsetzung der Menschenrechte im Kakaosektor. Der weltweite Umsatz mit dem Vertrieb von Schokolade und kakaohaltigen Süssigkeiten lag im Jahr 2009 bei rund 107 Milliarden Franken (in der Schweiz lag er bei 1,7 Milliarden Franken). Die fünf grössten Konzerne hatten daran einen Marktanteil von 52,3 Prozent.

Marktanteile der grossen Schokoladeproduzenten (2010)*



*Die Angaben beruhen auf verschiedenen Quellenangaben und können je nach Grundannahmen variieren.

FALLBEISPIEL - NESTLÉ

380 000 Tonnen Kakao kaufte Nestlé im Jahr 2010 ein, über 10 Prozent der Weltproduktion. Weil Nestlé für rund 90 Prozent seiner Kakaobohnen keine Angaben zu deren Ursprung machen kann oder will, ist die Wahrscheinlichkeit sehr gross, dass der Konzern Ware bezieht, die unter Verletzungen der Menschenrechte produziert worden sind.

Mit der Lancierung des Kakao-Plans Ende 2009 steht Nestlé zu ihrer Verantwortung und verspricht, die Lebenssituation der Kakaobauernfamilien verbessern zu wollen. Der Kakao-Plan betrifft 1,5 Prozent von Nestlés Kakaoverbrauch, und es gibt einige gewichtige Kritikpunkte daran: Nestlé verarbeitet seit über 80 Jahren Kakao und kennt die Zustände auf den Kakaofarmen nicht erst seit zwei Jahren – nicht zuletzt, weil die Firma über ihre Preispolitik das Elend auf den Kakaofarmen aktiv mitgestaltet hat. Nach der jahrzehntelangen Ausbeutung schlägt der Konzern noch ein zweites Mal Profit und nutzt nun die daraus entstandene Not der Bauernfamilien als Marketinginstrument. Zudem schafft Nestlé neue Abhängigkeiten, indem es den Bauern Kakaopflanzungen verschenkt und sie so dem Risiko eines Preiszerfalls aussetzt, ohne dabei das Risiko mitzutragen. Sinnvoller wäre es, strukturelle Probleme wie die schwankenden und letztlich zu tiefen Preise anzugehen. Für die Verbesserung der Situation ist es notwendig, alle Produkte rückverfolgen zu können, einen Mindestpreis für Kakao zu garantieren und ein System zu entwickeln, das die Einhaltung der Menschenrechte in den Lieferketten garantiert.

**NACHHALTIGE
INITIATIVEN**

Die Entwicklung in der Kakao und Schokoladenbranche zeigt die Grenzen freiwilliger Prozesse im Bereich Unternehmensverantwortung auf. Viele Initiativen fokussieren auf höhere Erträge, mit dem Argument, als positiven Nebeneffekt auch die sozialen und ökologischen Probleme zu lösen. Eine weitere beliebte Methode ist die Aufklärung über und das Verbot von Kinderarbeit, ohne dabei jedoch die Eigenverantwortung für deren Ursachen anzuerkennen (z.B. tiefe Preise, keine langfristigen Verträge, keine Vorfinanzierungen...). Im Verlauf der letzten zwei Jahre haben vereinzelt Schweizer Firmen angefangen, Projekte im Bereich nachhaltiger Kakao-Beschaffung zu initiieren. Eine Beurteilung über deren Erfolge ist zum jetzigen Zeitpunkt noch verfrüht.

Gleichzeitig hat sich die Anzahl Label, die eine nachhaltige Schokoladeproduktion versprechen, in den letzten Jahren vergrössert. Die für den Kakaobereich in der Schweiz wichtigsten sind: Max Havelaar (fairtrade), Rainforest Alliance, Utz und Bio. Weltweit sind aber nur drei Prozent der ganzen Kakaoproduktion zertifiziert. Wichtige Elemente wie Mindestpreise und die Förderung von Kleinproduzenten werden allerdings nur von Max Havelaar erfüllt, deren Marktanteil in der Schweiz für Schokolade 0,5 Prozent ausmacht.

**UND WIE SIEHT ES
IN DER SCHWEIZ AUS?**

Die Schweizerinnen und Schweizer essen mit 12 Kilo pro Kopf am meisten Schokolade. Das Land ist für die guten Qualitätsschokoladen weltbekannt, und es beherbergt mit Barry Callebaut, Nestlé und Lindt drei Schokoladefirmen, die zu den einflussreichsten der Welt gehören. Obschon nur ein Bruchteil der von ihnen produzierten Kakaoprodukte in die Schweiz gelangt, werden die marktpolitischen Entscheide hier gefällt. Die Bereitschaft der Schweizer Schoggi-Branche, Auskunft über die Herkunft ihres Kakao, die Ausgestaltung ihrer Lieferketten und die Einkaufspolitik zu geben, hat erst im Verlauf der letzten zwei Jahre etwas zugenommen. Sie haben jetzt ein grösseres Interesse, Kakaobohnen direkt bei Kooperativen im globalen Süden zu beziehen. Allerdings sind die daraus resultierenden Projekte bloss ein Tropfen auf den heissen Stein, da mit ihnen nur ein geringer Teil des Schweizer Kakaobedarfs gedeckt wird. Die Unternehmen wissen nach wie vor nicht, woher der Grossteil ihrer Kakaobohnen kommt – besonders bei der Kakaobutter gibt es erhebliche Mängel. Hochglanzbroschüren und Feel-Good-Websites sollen den Konsumierenden

das Gefühl geben, die Unternehmen nähmen ihre Verantwortung wahr. In Wahrheit hat sich die Lage der meisten Bauernfamilien jedoch nicht verändert. Lehren aus der aktuellen Krisenlage in der Elfenbeinküste müssen auch die Schweizer Schokoladefirmen ziehen, die sich seit Jahren weigern, ihre Finanzflüsse offenzulegen und damit korrupte Regimes begünstigen. Trotz der hohen Weltmarktpreise und diverser Schreckmomente an der Kakao-börse übers ganze Jahr hindurch konnte sich der Umsatz der Schweizer Schoggi-Industrie im Jahr 2010 um 2,4 Prozent auf 1,743 Milliarden Franken steigern.

KONSUMTIPPS/
SELBER AKTIV WERDEN

- Prüfen und bevorzugen Sie bei jedem Kauf zuerst das Bio- und Fairtrade-Angebot.
- Kennen Sie Herkunft und Herstellungsbedingungen Ihrer Lieblingsschokolade nicht, dann fragen Sie den Hersteller, ob darin garantiert keine Kinderarbeit steckt.
- Geniessen Sie die Schokolade im Bewusstsein, dass viel Arbeit darin steckt.
- ... und essen Sie weiterhin Schoggi, damit die Produzenten im Süden davon profitieren.



Wussten Sie, dass...

...ein Drittel des weltweit gehandelten Kakaos aus der Elfenbeinküste kommt?

...die meisten Schokoladeunternehmen nicht wissen, woher der in ihrer Schokolade verarbeitete Kakao stammt?

...Schweizerinnen und Schweizer im Durchschnitt 12 Kilo Schokolade pro Jahr essen?

...die Kakaobauernfamilien meist in bitterer Armut leben?

WEITERFÜHRENDE
INFORMATIONEN

- Erklärung von Bern (EvB). 2010. Schweizer Schokoladenfirmenprofile.
www.evb.ch/p15218.html
- Tulane Reports. 2008–2010. Oversight of Public and Private Initiatives to Eliminate the Worst Forms of Child Labor in the Cocoa Sector in Côte d'Ivoire and Ghana.
www.childlabor-payson.org
- Friedel Hütz-Adams. 2010. Menschenrechte im Anbau von Kakao. Eine Bestandsaufnahme der Initiativen der Kakao- und Schokoladenindustrie.
- Friedel Hütz-Adams. 2009. Die dunklen Seiten der Schokolade. Grosse Preisschwankungen – schlechte Arbeitsbedingungen der Kleinbauern.
- TCC. 2010. Cocoa Barometer.
- TCC. 2009. Cocoa Barometer.
- Oxfam. 2008. Towards a Sustainable Cocoa Chain. Power and possibilities within the cocoa and chocolate sector.
- Global Witness. 2007. Hot Chocolate: How Cocoa Fuelled the Conflict in Côte d'Ivoire.
www.globalwitness.org

